

# Erdbeer Pistache Körbli



REZEPTMENGE	3 Stück à 24 x 11 cm	REZEPTNUMMER	TO20507
<b>Rouladenbiscuit mit Mandel-Pistazienmasse</b>			
360 g Pistacia 10%, Backmasse Mandel Pistazien	<b>Erdbeergelee</b> 250 g Erdbeerman 14% Invertzucker, Boiron 125 g Zucker 6 g Pektin NH 250 g Erdbeerman 100%, Boiron 10 g Gelatinemasse	<b>Mousseline Pistazie</b> 415 g Milch 3.5% 105 g Zucker 40 g Eier flüssig pasteurisiert 60 g Eigelb flüssig pasteurisiert 35 g Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm 240 g Pistachiosa F, Füllung Pistazien Fest	
420 g Eier frisch 3 g Salz 120 g Butter 3 g Backpulver 70 g Weissmehl Typ 400	Erste Menge Erdbeerman aufkochen, Pektin und Zucker mischen und mit dem Püree einmal aufkochen. Zweite Menge Erdbeerman mit der aufgelösten Gelatine mischen und zur ersten Menge Püree geben, kurz mixen.	Mit Milch, Zucker, Eier, Eigelb und Vanille Cremepulver eine Vanillecreme zubereiten. Im Kühlschrank erkalten lassen. Cremig aufschlagen, Pistachiosa auf 30°C erwärmen und aufschlagen, beide Cremen zusammen glattrühren.	
Mandel-Pistazienmasse mit 50 g Eier glatt röhren, restliche Eier langsam dazugeben, Salz dazu und ca. 15 - 20 Minuten im 2. Gang aufschlagen. Butter zu Nussbutter bräunen und mit etwas Eimasse angleichen. Mehl und Backpulver absieben und unter die Masse heben, Buttermasse einmelieren.		<b>Sabléteig mit Mandeln</b> 500 g Butter 240 g Zucker 3 g Salz 1 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g) 150 g Eier frisch 600 g Weissmehl Typ 400 140 g Mandeln weiss, gemahlen	
Ergibt 1 Silpanmatte 36 x 56 cm.		Butter, Zucker, Salz, ausgekratzte Vanille cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Abgesiebtes Mehl und Mandeln unterkneten, mind. 2 Std. kalt stellen.	
Backtemperatur: 190°C Backzeit: 15 - 18 Minuten	<b>Gelatinemasse</b> 100 g Gelatinepulver 600 g Wasser Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.		

# Erdbeer Pistache Körbli

## Schokoladenkörbli

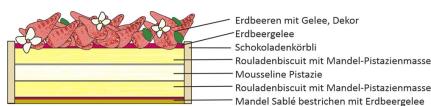
500 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo  
10 g Konditoreimasse Braun\_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff

Couverture temperieren und auf Folie aufstreichen, wachsartig kristallisieren lassen und auf folgende Masse zuschneiden:

2 kurze Seiten à 11 x 6 cm  
2 lange Seiten à 24 x 6 cm  
8 Latten à 1.5 x 6 cm  
2 Stege à 1.5 x 11.5 cm

Couverture Teile über Nacht kristallisieren lassen, mit einer feinen Drahtbürste auf der Oberseite kratzen/zeichnen und damit eine Holzstruktur imitieren, mit temperierter Couverture zusammen setzen. Sprühschablone "Erdbeer" herstellen und ausschneiden, Schriftzug mit brauner Cacaobutter auf beiden langen Seiten aufsprühen.

## Aufbau



## Erdbeer Pistache Körbli

**960 g Rouladenbiscuit mit Mandel-Pistazienmasse**  
**640 g Erdbeergelee**  
**895 g Mousseline Pistazie**  
**360 g Sabléteig mit Mandeln**  
**500 g Schokoladenkörbli**  
**600 g Erdbeeren, frisch**

## Sabléteig mit Mandeln

Sabléteig auf 2 mm ausrollen, 3 Rechtecke von 11 x 24 cm schneiden, backen.  
Backtemperatur: Umluftofen 165°C  
Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten

## Erdbeergelee

In eine Flexipanmatte 35 x 28 cm gießen und tiefkühlen.

## Fertigstellung

Pistache Roulade zuschneiden und in einen Rahmen von 33 x 24 cm legen. Mit Pistache Mousseline auffüllen, glattstreichen, zweite Schicht Pistache Roulade auflegen, den zugeschnittenen Erdbeer Gelée gefroren auflegen. Tiefkühlen. Stücke von 11 x 24 cm schneiden, Sablé Rechtecke mit etwas restlichem Erdbeergelee bestreichen und zugeschnittenen Block auflegen, Couverture Körbli umstellen und mit frischen Erdbeeren ausgarnieren, mit Erdbeergelee abglänzen, dekorieren.

## FELCHLIN PRODUKTE

CF93	Konditoreimasse Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
DC53	Pistachiosa F, Füllung Pistazien Fest
KB07	Pistacia 10%, Backmasse Mandel Pistazien
UE03	Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Erdbeer Pistache Körbli



**Rezeptnummer :** TO20507

**Beschreibung :** Fruchtig feine Erdbeer Pistache Torte im Couverture Körbli

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	280
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1171
Verkaufspreis		Fette	15.92 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	8.15 g
		Kohlenhydrate	28.54 g
		davon Zucker	22.01 g
		Eiweiss	5.03 g
		Salz	0.22 g

## Zusammensetzung :

Erdbeeren 22%, Zucker, **Eier**, **Vollmilch**, **Butter**, Invertzucker, **Weizenmehl**, Cacaobutter, **Mandeln**, **Vollmilchpulver**, **Pistazien 2%**, **Eigelb**, Wasser, Palmkernöl gehärtet, **Magermilchpulver**, Maisstärke, Feuchthaltemittel (E420: Sorbit), Maismehl, Sonnenblumenöl, Kokosfett gehärtet, **Soja**, Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau)), Geliermittel (Pektin), Speisesalz, Triebmittel (Backpulver), Speisegelatine, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Konservierungsmittel (E202: Kaliumsorbit), Vanille, Säuerungsmittel (E330: Citronensäure), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)), Trockenglukosesirup, Brennessel-Extrakt, Vanilleextrakt, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar, Farbstoff (Carotin)

Stand 14.02.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

# Erdbeer Pistache Körbli

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung

**Felchlin**  
SWITZERLAND